

		Restaurants Scolaires de Saint-François				
19	Semaine	<b>Rentrée Scolaire 05/05</b>	<b>mardi 6 mai</b>	<b>mercredi 7 mai</b>	<b>jeudi 8 mai</b>	<b>vendredi 9 mai</b>
		Radis Roses & Beurre Cappelletti Epinards & Fromage Frais de <b>Royans</b> , sauce Tomate <b>Leztroy</b> Emmental Râpé <b>Français</b> Purée Pomme & Banane <b>Lezsaïsons</b>	<b>Betteraves HVE Françaises</b> en Vinaigrette Brandade de Colin aux <b>PDT HVE</b> Merguez Grillées Purée de <b>PDT BIO</b> Poêlée de Légumes <b>Yaourt Nature Sucré BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</b>	Diot au Vin Blanc de <b>Région</b> Poisson <b>PDT BIO</b> au Four <b>Carottes BIO</b> à la Crème <b>Reblochon Fruïtier AOP</b> de <b>La Fromagerie Peguet, Fillinges</b> Pomme de <b>Haute-Savoie</b>	Férial	<b>Steak Haché de Boeuf BIO Français</b> & son Jus Poisson <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> au Beurre <b>Epinards BIO Français</b> Crémeux au <b>Lait BIO</b> <b>Comté BIO AOP Seignemartin, Nantua</b> Moelleux au Chocolat <b>Leztroy</b>
		<b>lundi 12 mai</b>	<b>mardi 13 mai</b>	<b>mercredi 14 mai</b>	<b>jeudi 15 mai</b>	<b>Menu Plaisir 16/05</b>
		Parmentière de <b>Pommes de Terre BIO</b> Colombo d'Emincé de Dinde <b>Française</b> Crémeux de Poisson <b>Haricots Verts BIO Français</b> Persillés <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Meule de Savoie BIO</b> Salade d'Ananas, Sirop de Vanille	<b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette <b>Gnocchis BIO</b> sauce Tomatée <b>Gnocchis BIO</b> Sauce Pesto Poêlée de Légumes Emmental Râpé <b>Français</b> <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> du <b>GAEC Tétaz, St-Germain-les-Paroisses</b>	Radis Roses & Beurre <b>Cœufs Brouillés BIO Français</b> au Fromage <b>Boulette de Pois Chiche BIO</b> Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Pâtes <b>Alpina Savoie</b> au Beurre Crème Dessert Vanille au <b>Lait BIO</b>	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> & <b>Dès de Gruyère IGP</b> Jambon <b>Français</b> Braisé Poisson <b>Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie</b> au Beurre Poêlée de Légumes <b>Purée Pomme &amp; Framboise BIO Lezsaïsons</b>	
21	Semaine	<b>lundi 19 mai</b>	<b>mardi 20 mai</b>	<b>mercredi 21 mai</b>	<b>jeudi 22 mai</b>	<b>vendredi 23 mai</b>
		<b>Carottes BIO</b> Râpées en Vinaigrette P'tit Colin & <b>Riz BIO</b> façon Paëlla Pilon de Poulet <b>Français</b> Ratatouille Tradition P'tit Suisse Sucré	<b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Saint-Jean-en-Royans</b> , Sauce Tomatée <b>Lezsaïsons</b> Cœufs Cocottes <b>Blé BIO</b> Gonflé <b>Epinards BIO Français</b> Crémeux au <b>Lait BIO</b> <b>Abondance AOP</b> de <b>La Fruitière des Bornes, Arbusigny</b> Sablé Vanille <b>Leztroy</b>	Rôti de Veau <b>Français</b> et son jus Poisson PDT de <b>Viry</b> à la Vapeur Tomates Concassées Brie des <b>Pâturages Comtois</b> Fraises <b>Françaises</b>	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> & Sa Sauce Carbonara <b>Leztroy</b> <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> & Sa Sauce Bolognaise de Poisson Poêlée de Légumes Fromage Blanc à la <b>Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</b>	Les Premières Tomates de <b>Gaillard</b> & Vinaigrette <b>Leztroy</b> Boeuf <b>Français</b> sauce Orientale Poisson Ecrasé de <b>PDT HVE</b> Poêlée de Haricots Beurre Banane des <b>Antilles</b>
22	Semaine	<b>lundi 26 mai</b>	<b>mardi 27 mai</b>	<b>mercredi 28 mai</b>	<b>jeudi 29 mai</b>	<b>vendredi 30 mai</b>
		Sauté de Poulet <b>Français Nouvelle Agriculture</b> au Curry Poisson <b>Semoule BIO Alpina Savoie</b> Gonflée Ratatouille Tradition <b>Gruyère IGP</b> <b>Purée de Pomme HVE Lezsaïsons</b>	<b>Betteraves HVE Françaises</b> en Vinaigrette Plein Filet de Colin d'Alaska Pané & Citron Andouillette <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> <b>Yaourt Fermier BIO</b> à la Confiture de Cerises <b>Lezsaïsons</b>	Salade Verte, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Bolognaise à l' <b>Egréné de Pois BIO</b> <b>Cœufs Brouillés Nature BIO Français</b> <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> Poêlée de Légumes Emmental Râpé <b>Français</b> Crème Caramel, <b>Cœufs &amp; Lait BIO</b>	Férial	Ascension